

# PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

**Nombre del alumno :Luis  
Rodrigo Cancino Castellanos**



**profesora: DRA. Luz Elena Cervantes Monroy**

**ACTIVIDAD: SUPERNOTA**

**4 CUATRIMESTRE**

**NUTRICION**

Bibliografia:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/fdb7f615cb9d8c8fde1e1c0f1d6e2946-LC-LNU405%20PREPARACI%C3%93N%20Y%20CONSERVACI%C3%93N%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>

Luis Rodrigo Cancino Castellanos

# PREPARACION Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

## Objetivo de la refrigeración de alimentos.

El objetivo principal de la refrigeración de alimentos es preservar su frescura y calidad, así como prolongar su vida útil. La refrigeración ralentiza el crecimiento de microorganismos, enzimas y reacciones químicas que causan la descomposición de los alimentos.



## Respiración, Transpiración, Producción de etileno, Desarrollo.

- **Respiración:** Proceso mediante el cual los alimentos toman oxígeno y liberan dióxido de carbono y agua.
- **Transpiración:** Pérdida de agua por evaporación, que puede llevar a la deshidratación de los alimentos.
- **Producción de etileno:** Algunos alimentos producen etileno, una hormona vegetal que puede acelerar la maduración de otros productos.
- **Desarrollo:** Cambios físicos y químicos que experimentan los alimentos durante su maduración y almacenamiento.



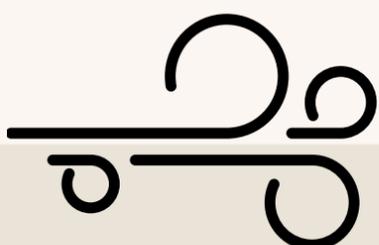
## Modificaciones físicas durante la refrigeración.

Las modificaciones físicas incluyen cambios en la textura, color y estructura de los alimentos debido a la refrigeración. Algunos alimentos pueden volverse más firmes o quebradizos.



## Enfriamiento por aire.

El enfriamiento por aire implica la circulación de aire frío alrededor de los alimentos para reducir su temperatura. Es común en sistemas de refrigeración domésticos y comerciales.



## Comportamiento de los vegetales durante la refrigeración.

Los vegetales continúan respirando después de ser cosechados, consumiendo oxígeno y liberando dióxido de carbono. La refrigeración ayuda a reducir la tasa de respiración, lo que retarda la pérdida de humedad y mantiene la frescura de los vegetales.



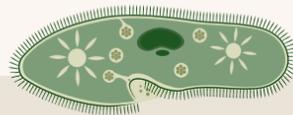
## Comportamiento de las carnes en refrigeración.

La refrigeración de las carnes ayuda a preservar su textura, sabor y color al reducir el crecimiento bacteriano. Sin embargo, es importante controlar la temperatura para evitar la proliferación de bacterias patógenas.



## Modificaciones durante la refrigeración debidas a microorganismos.

Los microorganismos pueden causar descomposición y deterioro de los alimentos durante la refrigeración. Esto puede manifestarse como mal olor, textura pegajosa o presencia de moho.



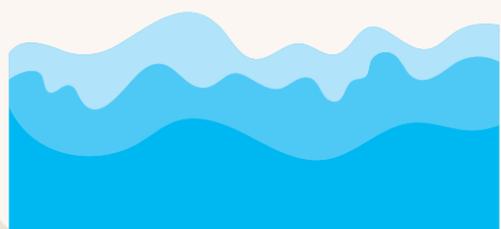
## Ventajas del enfriamiento por aire.

- Distribución uniforme de la temperatura.
- Eficiencia en el enfriamiento de grandes volúmenes de alimentos.
- Control preciso de la temperatura.



## Enfriamiento por agua.

El enfriamiento por agua sumerge los alimentos en agua fría o los expone a un flujo constante de agua fría para reducir su temperatura.



## Ventajas del enfriamiento por agua.

- Enfriamiento rápido y uniforme.
- Adecuado para alimentos delicados.
- Puede ser más eficiente energéticamente en ciertos casos.



## Enfriamiento por vacío.

El enfriamiento por vacío implica la eliminación del aire alrededor de los alimentos y la reducción de la presión para disminuir su temperatura.



## Ventajas del enfriamiento por vacío.

- Enfriamiento rápido y uniforme.
- Prolonga la vida útil de los alimentos al reducir la oxidación.
- Mantiene la frescura y calidad del producto.



## Incompatibilidad entre los productos almacenados en refrigeración.

Algunos alimentos emiten olores o gases que pueden afectar negativamente a otros productos almacenados cerca.

Es importante evitar la proximidad de alimentos incompatibles para mantener su calidad.



## Conservación de los alimentos por congelación.

La congelación es un método de conservación que implica reducir la temperatura de los alimentos por debajo de su punto de congelación para detener el crecimiento de microorganismos y preservar los alimentos durante un período prolongado. Espero que esta información te sea útil. Si necesitas más detalles sobre algún punto en particular, no dudes en preguntar.

